



*Antica Vinicola Broni*



## RIESLING

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

L'uva matura nella prima quindicina di settembre, si presenta sotto forma di piccoli grappoli con acini molto chiusi di color verdolino tendente al dorato. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 20% secondo le annate.

**UVE BASE:** Riesling

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5 % vol.

**CARATTERISTICHE VISIVE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**CARATTERISTICHE OLFATTIVE:** profumo delicato, persistente con sentore di agrumi.

**CARATTERISTICHE GUSTATIVE:** fresco, asciutto, piacevolmente vellutato.

**ACCOSTAMENTI:** si accompagna agli antipasti, ai primi piatti anche a base di verdure ed ai piatti a base di pesce.

**TEMPERATURA CONSIGLIATA:** 8° - 10° C.

*Le diverse fasi di vinificazione esclusivamente a freddo conferiscono a questo Riesling una limpidezza di colore unica.*